



Wenn ich zusammen mit ihnen beiden arbeite und über meinen Tellerrand am Spültisch schaue, erlebe ich eine ungeheure Freude, die beide miteinander durch die Kochkunst verbindet. Spüre Nickis unbeugsamen Willen, Dinge durchdacht und mit eigenwilligem Esprit zu kochen. Auch fremde Einfüsse mit alemannischen Wurzeln zu verbinden. Ob lactosefrei, vegan, vegetarisch, salzarm oder zünftig, alle Register einer von den Gästen differenziert gewünschten Speise werden gezogen. Da rotiert dann bei 60 Gästen auch mal der Kopf und Denken setzt aus: am Anschlag - Stress - auch das ist Küche!

Und dennoch: da werden regelgerechte große einheimische Kräuterbündel geschnürt und als erdige Grundwürze in den sanft blubbernden Gemüse-Schalen-Grund-Sud gelegt. Die fast schwerelos anmutende Finesse der kreierte Dips und Saucen gleichen geschmackliche Gegensätze schmelzend auf der Zunge aus. Kontrastierende Farb-Akzente seiner Buffets und Nachtische, meist auf rustikalen Holzbrettern serviert, sorgen in seinem ästhetischen Farbenspiel für Struktur und Tiefe. Und der Wunsch einer 80-jährigen Dame, auf ihrem runden Geburtstag ihren Gästen Hirsch mit ganz viel leckerer brauner Sauce und selbstgemachten Spätzle zu präsentieren, begeisterte in den Vorbereitungen das gesamte Küchenteam.

Der fertig geschmorte Braten mit dunkler Kruste lag auf dem Anrichtetisch. Unter den Augen aller in der Küche und im Service Arbeitenden, wurde er in seiner feinen Textur mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten. Der Austritt des rotbraunen Bratensaftes, katapultierte mich in Zeitfelder archaisch anmutender Handlungsgesten frühester Gemeinschaftsbildung. Wir kamen doch einmal alle als Jäger und Sammler am Feuer zusammenkamen um das Erlegte, welches Überleben sicherte, über das Feuer zu halten und gemeinsam zu teilen.

Spannend dies alles zu beobachten, denn als vorwiegend vegetarisch lebender Mensch entstand ohne das Essen in den Mund zu führen und zu kauen, eine so intensive, ungewohnte Geschmacksexplosion, die mir tief unter die Haut ging.

Und gleichzeitig schoß mir ein Kindheits-Tisch-Gebet durch den Kopf, als ich andächtig neben der Wärmelampe stand: „Alle Augen warten auf dich oh Herr, du gibst ihnen die Speise zur rechten Zeit...!“ Durfte etwas probieren... Der Hirsch, ein uraltes Krafttier, neben dem Bär und dem Wolf als Symbol von Mutter Erde wurde hier in dieser Küche mit voller Würde zubereitet. Für mich war dieses Mahl eine Zeitreise durch einen Hauch Kulturgeschichte als Nordeuropäer! Was für eine Kommunion war dieser Bissen für mich!

Wenn ihr es noch nicht selbst erlebt habt, sage ich euch: Die Küche des LEO setzt hier ein kulinarisches Ausrufezeichen!! So Danke! - und Schade, daß du demnächst gehst!

Aus diesem Grund möchte das Hofgut LEO und Nicki uns allen, die Ästhetik, Harmonie und Genuß des Essens lieben, dazu einladen, bei einem kulinarischen Abschieds-Abend sich liebevoll umsorgt und rundum wohl zu fühlen. Eingerahmt von einem typischen Wohlfühl - und Gut zu Leben Ambiente des LEOS zwischen englischen Landhaus Stil und Moderne können wir nochmals seine Kochkunst leibhaftig genießen und tief wertschätzen.